	**FICHA TÉCNICA DE CREPES ESPINACA RICOTA BACON TG 12ux130g**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2477** Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

CREPES ESPINACA RICOTA BACON TG 12ux130g

Código EAN 13:

Código EAN 128: (01)18436024102168(15)fc(10)lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN

DESCRIPCION: Crêpe salada rellena de una crema de ricotta con espinacas, pasas y piñones y bacon.

Enrollado rectangular de sección oval, abierto por ambos lados (19 cm x 4’5 cm x 2’5 cm; 130 g, tolerancia –5g)

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Crêpe (31%): Harina de **trigo**, agua, suero **lácteo** en polvo, **huevo** líquido pasteurizado, clara de **huevo** líquida pasteurizada, sal y aceite de girasol. Relleno (69%): Espinacas (25%*), ricotta (10%*), queso gouda, pasas (7%*), bacon [6%*, panceta de cerdo, agua, conservadores (E250, E262, E326), fécula de patata, estabilizantes (sorbitol, trifosfato sódico, carragenano, goma xantana, harina de garrofín), sal, extracto de carne de cerdo, aromas, antioxidante (E316), azúcar, colorante (E120)], harina de **trigo**, margarina vegetal [grasas y aceites de palma y girasol, agua, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), sal, acidulante (ácido cítrico), conservador (ácido sórbico), antioxidantes (extracto rico en tocoferoles y palmitato de ascorbilo), aromas y colorante (betacaroteno)], suero **lácteo**, piñones (1%*), espesante (metilcelulosa), sal, pimienta y aceite de girasol. *Calculado sobre el relleno.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)

18 meses desde la fabricación, conservado a -18°C

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

HORNO: Congelados: untar el crêpe con mantequilla y calentar a 180 ºC, 4-5 minutos. Descongelado: reducir el tiempo a 2-3 minutos.

MICROONDAS: Congelados: 2 minutos a 800W. Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto. Posteriormente pasar por la plancha o sartén "vuleta y vuelta".

PLANCHA: Descongelado: a temperatura madia pasar "vuelta y vuelta" durante 2 minutos. FREIDORA: Directamente del congelador los crêpes enteros o cortados freír a 180 ºC 1,5 minutos. También puede usarse una SARTEN con abundante aceite a alta temperatura.

Estos tiempos son orientativos pudiendo necesitar ajustes en función de los aparatos y unidades a preparar

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje:
Unidad mínima de venta:

Caja:

Largo (cm)	21,3
Ancho (cm)	14,3
Alto (cm)	10,8
Unidades caja:	12
Kilos caja:	1,56 (Netos), 1,64 (brutos)

Palet:

Formato Palet:	Europeo, 336 cajas
Cajas x fila:	28
Filas x palet:	12
Kg de Palet:	524 (Neto), 581 (Bruto)

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	15,8
De los cuales azúcares	4,2
Grasas:	3,0
De las cuales saturadas	1,8

Proteínas:	3,5
Sal	0,4

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g

Kcalorías:	106
Kjulios:	447

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g (30 ºC)	
Coliformes / g (30 ºC)	
Coliformes fecales / g	<2·103 ufc/g (criterio interno)
Estafilococos aureus / g	<100 ufc/g (criterio interno)
Anaerobias sulfito-reductoras 46'C / g	
Salmonella en 25 g	Ausencia/25 g (Criterio interno)
Listéria monocytógenes	Ausencia/25g Reglamento CE 2073/2005
Escherichia coli	<10 ufc/g (criterio interno)

Clasificación del producto: Plato preparado precocinado ultracongelado.
Otras normas ¿???

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
- ☒ a. Trigo
- ☐ b. Centeno
- ☐ c. Cebada
- ☐ d. Avena
- ☐ e. Espelta
- ☐ f. Kamut

☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
☒ 3. Huevos y productos a base de huevo
☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
☒ 6. Soja y productos a base de soja
☒ 7. Leche y derivados
☒ 8. Lactosa
☐ 9. Frutos de cáscara:
- ☐ a. Avellanas
- ☐ f. Almendras
- ☐ b. Anacardos
- ☐ c. Pascanas
- ☐ d. Castañas de Pará
- ☐ e. Pistachos
- ☐ f. Nueces
- ☐ g. Nueces de Macadamia

☐ 10. Apio y derivados

☐ 11. Mostaza y productos derivados
☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Oblea marrón amarillenta rellena de una crema heterogénea blanca (ricotta), verde (espinacas) y marrón (pasas).
Sabor: Característico de este producto.
Textura: Relleno heterogéneo cremoso blando i firme envuelto de una crêpe blanda a firme.
Olor: Característico de este producto

Otros datos cualitativos:

pH =
Grados Brix =.
Humedad:
Impurezas:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas:
% inyección:
Peso pieza/unidad:
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:………………………………….
Presentación:

☐ IQF ………………………………………………………………..
☐ VACÍO ………………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO ……………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ………………………………………………………………..
☐ OTRO ………………………………………………………………..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO